取扱説明書

SANYO

スチームコンベクションオーブン

品番 SOB-VS10

家庭用

このたびは、スチームコンベクションオーブンをお買い上げいただき、ありがとうございました。
この「取扱説明書」と別冊「クッキングガイド」をよくお読みいただき、正しくお使いください。
とくに**「安全上のご注意」**は必ずお読みください。
お読みになったあとは、いつでも取り出せるところに保証書とともに大切に保管してください。

ページ	もくじ
1	安全上のご注意
5	特　長
6	知っておいていただきたい機能
7	各部のなまえとはたらき
9	さあ！使ってみましょう カラ焼き /12【脱臭】 ネットの取り付け / 取りはずし
10	スチームをお使いになる前に スチームタンクの取り扱い ダストトレーの取り付け / 取りはずし
11	AUTO 自動メニューで調理をする
13	手動で調理をする 焼く・蒸す・煮る
15	お料理がうまくできない
17	お手入れのしかた
18	AUTO 自動メニューでのお手入れのしかた 12【脱臭】/13【庫内】/14【排水】
19	故障かな？と思ったら
21	こんな表示がでたときは
22	アフターサービスについて
裏表紙	お客さまご相談窓口

上手に使って上手に節電

この商品を使用できるのは日本国内のみで、国外では使用できません。
This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.

ご愛用者登録について　下記のURLよりご愛用者登録及びアンケートのご記入をお願いします。
http://direct.jp.sanyo.com/

安全上のご注意　必ずお守りください

ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守りいただくことを説明しています。誤った取り扱いをした場合に生じる危険とその程度を、次の区分で説明しています。

⚠ 警告	取扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷を負うことが想定される危害の程度
⚠ 注意	取扱いを誤った場合、使用者が軽傷を負うことが想定されるか、または、物的損害の発生が想定される危害・損害の程度

本文中に使用している図記号の意味は次の通りです。

禁止	分解禁止	接触禁止
指示を守る	電源プラグを抜く	ぬれ手禁止

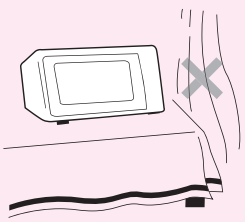
❖安全な場所に設置しましょう❖

⚠ 警　告

家電製品・燃えやすい物・熱に弱い物の上に設置しない

●たたみ・じゅうたん・テーブルクロス・プラスチックなどの上に置かない。

→家電製品の天面がプラスチック製のものや、熱に弱いテーブルの上での使用は、オーブン・グリル加熱時の高温で変形・変色の原因



燃えやすい物や熱に弱い物を近づけない

●カーテンやスプレー缶などを近づけない。

→オーブン・グリル加熱時の高温で引火・破損の原因

⚠ 注　意

火気の近くや熱気・蒸気・水などのかかるところに置かない

→感電・漏電・故障の原因

熱くなったドアのガラスに水をかけない

→ガラスの割れや、けがの原因

本体の上に物を載せたり本体の下のすきまに物を入れて使わない

→物が変形したり、焦げや火災の原因

本体を移動させるときは、スチームタンクとダストトレーの水を捨ててから行う

→たまった水のこぼれや、漏れの原因

水平な場所に置く

→振動・騒音・本体落下の原因

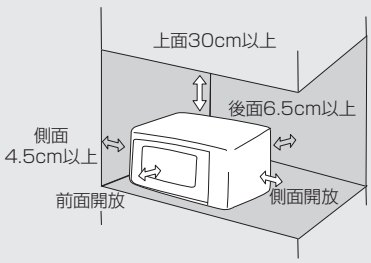
壁や家具などから離す

●吸気口・排気口をふさがない。

●まわりを密閉した状態にしない。

→過熱による発火や、放熱や排気による壁の汚れ・変色・結露・故障の原因

※キッチン用収納棚等をお使いのときは、中に蒸気がこもらないようにしてください。



◉木製の壁・家具など周囲の可燃物から左図の距離を離して使う。

◉側面（右側もしくは左側）は、開放する。

つづく

⚠ 警　告

異常・故障時には、直ちに使用を中止する

→発煙・発火のおそれ

※すぐに電源プラグをコンセントから抜き、販売店に点検・修理を依頼してください。

- ●電源コードやプラグが異常に熱くなる。
- ●スタートしても食品が加熱されない。
- ●自動的に切れないときがある。
- ●運転中に異常な音がする。
- ●異常なにおいがしたり、煙がでる。
- ●その他の異常や故障がある。

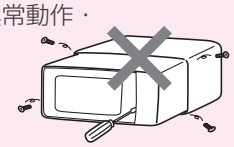
絶対に分解・改造・修理をしない

→火災・感電・けがの原因

※修理は、お買い上げ販売店または、「お客さまご相談窓口」にご相談ください。

本体の穴やすき間・吸気口・排気口に指やピン・針金・金属物などの異物を入れない

→感電・けが・異常動作・故障の原因

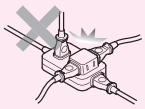


❖電源プラグ・コード・コンセントの取扱い❖

⚠ 警　告

定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使う

- ●同じコンセントで他の電気製品を使わない。
- ●タコ足配線はしない。
- ●延長コードは使わない。

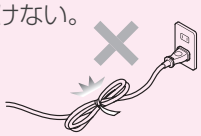


→電源コードや、コンセントの異常発熱による発火や感電の原因

電源コードを傷つけない

- ●加工したり、無理に折り曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたりしない。
- ●重い物をのせたり、はさみ込んだりしない。
- ●排気口・高温部・熱器具に近づけない。

→電源コードの破損による火災・感電の原因



傷んだ電源コード・プラグや差し込みがゆるいコンセントは使わない

→感電・ショート・発火の原因

電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む

→感電・ショート・発火の原因

電源プラグの刃や刃の取り付け面にほこりが付着している場合はよくふく

→ほこりがたまると火災の原因

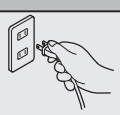
ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

→感電の原因

⚠ 注　意

電源コードを持たずに、電源プラグを持って抜く

→感電・ショート・発火の原因



使用しないときや、長時間使わないときは、電源プラグを抜く

→絶縁劣化による感電・漏電火災の原因

安全上のご注意

❖調理を行うときは❖

⚠ 警　告

使用中や使用直後は、排気口・吸気口などの金属部・ドアの高温部にふれない

→やけどの原因

※調理直後の食品は、大変高温になっています。ミトンなどを使って取り出してください。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

→やけど・感電・けがの原因

本体が転倒・落下した場合は、外部に損傷がなくても使用しない

➡販売店に点検を依頼されるか、「お客さまご相談窓口」へご相談ください。

→自己判断は、事故の原因

本体を水につけたり、かけたりしない

→ショート・感電・故障の原因

角皿に油を入れて使わない

→ショート・感電・火災の原因

調理物が発煙・発火した場合はすぐに【とりけし】キーを押し、電源プラグを抜く

➡確実に火が消えたことを確認し、販売店に点検・修理を依頼してください。

もしも、発火したら

※炎が消えるまでドアを開けないでください。開けると、空気が入り炎が大きくなります。

※本体から燃えやすい物は離し、火が消えない場合は，水か消火器で消す。

⚠ 注　意

使用中、本体から離れない

→発火・火災の原因

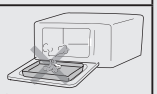
ドアに物をはさんで加熱しない

→火災・やけど・故障の原因

ドアを開けたままにして加熱しない

→発火の原因

ドアに無理な力をかけない



→転倒による火災・やけどの原因

※ドアに調理物をのせないでください。

続けて調理するときは、角皿に残った調理物・油分を残したまま使用しない

→発火の原因

吸気口・排気口をふさがない

→火災・やけど・故障の原因

ダストトレーをはずしたまま使用しない

→取りはずしたまま使用すると火災の原因

加熱途中に食品を取り出すときは、必ず【とりけし】キーを押してからドアを開ける

→発火・故障の原因

調理目的以外では使用しない

→火災・やけど・故障の原因

食品を加熱しすぎない

→発煙・発火の原因

※手動加熱は、別冊「クッキングガイド」で、正しい時間設定を行ってください。追加加熱の場合も、設定時間は短めにして様子をみながら調理してください。

フライなどの油の出るものを角皿なしで加熱しない

→調理物の油が落ちたり、はねて発火する原因

※アルミホイルを使用していても油もれすることがありますので、角皿にのせてください。

生の魚・フライなどは、直接ネットにのせて焼かない

→調理物の油が落ちたり、はねて発火する原因

バターやジャムを塗ったパンを焼かない

→発火の原因

缶詰や瓶詰等を直接加熱しない

→破裂したり、赤熱してやけどの原因

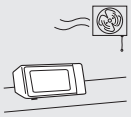
❖オーブン・グリルを使うときは❖

⚠ 注　意

加熱時は換気する

※煙やにおいに敏感な小鳥などの小動物は、別の部屋に移す。

→煙やにおいが出ることがあるため



❖スチームを使うときは❖

⚠ 注　意

室温が、5℃以下のときは使わない

→水が凍ってスチーム加熱ができなくなる原因

スチームタンクの水は、調理後必ず捨てる

→雑菌繁殖の原因

※水は水蒸気となって直接食品に触れるので、衛生的で新しい水を使用してください。

本体を移動させるときは、スチームタンクとダストトレーの水を捨ててから行う

→たまった水のこぼれや、漏れの原因

ダストトレーを正しくセットして使用する

※奥までしっかり差し込まれていないと水漏れ・蒸気漏れの原因になります。

スチーム加熱中や，加熱終了後は、顔などを近づけてドアを開けない

本体後面の排気口に触れない

→やけど・故障の原因

スチームタンク・ダストトレーを、食器乾燥機などの高温部に入れない

→熱で変形の原因

スチームタンクに損傷があるときは、使わない

※お買い上げ販売店にご相談ください。

スチームタンクを、コンロのそばなど高温になる場所に置かない

→熱による変形の原因

水道水以外は使用しない

→浄水器の水、ミネラルウォーター、アルカリイオン水、井戸水などは、カビや雑菌繁殖の原因

❖お手入れのときは❖

⚠ 注　意

お手入れは電源プラグを抜き本体や付属品が冷めてから行う

→感電・高温によるやけどの原因

※庫内の底面・側面に付着した食品カスや、油または、水滴をふき取る場合は、冷めてから行う

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

→感電の原因

ネット・角皿などは、使用後お手入れをする

→食品カスや、油分が残ったまま調理をすると発煙・発火の原因

ダストトレーにたまった食品カス・油・水などは調理後、必ず捨てて洗う

→発煙・発火・雑菌繁殖の原因

スチームタンクの容器・ふたは使用後お手入れをする。

→雑菌繁殖の原因

❖お願い❖

※加熱途中のドアの開閉はすばやく行い、回数は少なくする。
※調理終了後、本体庫内や底面に水滴がたまることがありますが、結露によるもので故障ではありません。

特　長

◎クッキングガイドは、別冊になっております。

スチームコンベクションオーブンで毎日をおいしく簡単に！

焼く＆煮る＆蒸すの組み合わせで、おいしさアップ！

蒸しと焼きの機能を合わせることで、蒸し器にはできないおいしさが味わえます。

別冊「クッキングガイド」100 メニューを超えるお料理を掲載。
忙しい朝に。お弁当のおかずに。定番のメニューやスイーツは、
栄養面を重視した、健康応援メニューを提案しています。

おもてなしにも喜ばれる一品

蒸し野菜いろいろ
シンプルな野菜は、ゴマだれや、ミネラルたっぷりのお塩などとよく合います。
別冊 P2

鶏もも肉のイタリアン焼き
おもてなしにも使える夏野菜と肉のメニューです。
別冊 P15

シーフードマリネ
レモンの酸味が効いた魚介たっぷりメニュー。
別冊 P10

パン＆スイーツメニュー

フォカッチャ
おうちで気分はイタリアン。フォカッチャやピザマルゲリータ。
別冊 P34

米粉チョコケーキ
小麦アレルギーの方にもおすすめ。別冊 P42

ラスク
パンでラスクも手軽に作れます。別冊 P32

スチームコンベクションオーブンができる調理

焼く！

✽上下ヒーターを使って食材を焼き上げます。手動加熱でオーブン加熱／グリル両面／上火加熱を選ぶことができます。

焼きカレー
高温で焼くから、さらにおいしい人気メニュー。
別冊 P30

焼きおにぎり
受験生のお子様や、ご主人の夜食に最適。手軽に作れます。
別冊 P27

煮る！（茹でる）

✽ご家庭の容器を使って定番の煮物料理ができます。忙しい朝・昼のメニューは、もちろん本格的なおもてなし料理も充実。

豆入りガンボ
豆やオクラ、野菜の食物繊維がたっぷりとれるメニュー。
別冊 P20

和風ロールキャベツ
鶏ひき肉と豆腐であっさりヘルシー。
別冊 P19

蒸す！（炊く）

✽繊維を多く含む野菜は、栄養面にも大変優れています。毎日たっぷり野菜をとりましょう。お肉・お魚などの動物性たんぱく質もヘルシーにふっくら仕上ります。

もやしと豚肉のピリ辛
蒸すので、ふっくら仕上ります。ビタミン B1 は、夏バテを防ぐ効果。別冊 P6

じゃがバター
新じゃがの季節は、蒸して焼く調理方法で、素材の旨味を引き出します。
別冊 P3

知っておいていただきたい機能

電源を入れるときは

電源プラグをコンセントに差し込む。

自動メニュー または 手動設定 を押す

●【自動メニュー】／【手動設定】キーを押さないと表示部の表示はされません。

電源を切るときは

製品を長持ちさせるため、冷却終了後に電源プラグを抜いてください。

●加熱終了後、表示部に換気表示がある場合は庫内内部の冷却を行うため冷却ファンが回ります。

※電源プラグは、換気表示が消えてから抜いてください。

設定音 ♪ピッ

●各機能を選ぶとブザーが鳴って確定したことをお知らせします。

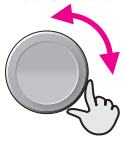
加熱終了音 ♪ピーピーピー

●加熱が終了すると、ブザー音が３回鳴ってお知らせします。

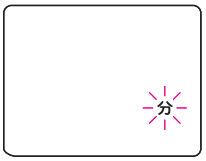
延長機能について

加熱終了後、追加加熱ができます。（自動メニューのお手入れコースを除く）

1 ダイヤルで加熱時間を合わす



2 【スタート】キーを押す



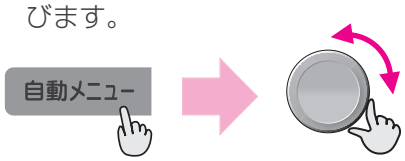
●加熱終了後、３分以内に行う（表示部「分」が点滅しています。）
●延長できる回数は、５回まで
●加熱終了後、【とりけし】キーを押すと延長機能は使えません。

※スチームを使うメニューで延長するときは、スチームタンクに満水ラインまで水を入れてください。

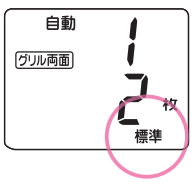
仕上り調節について

お好みの仕上り状態に調節したいときに使います。

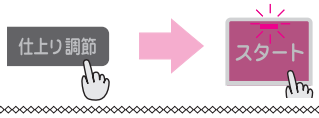
1 【自動メニュー】キーを押し、ダイヤルを回して、調理メニューを選びます。



【仕上り調節】
「標準」→「強」→「弱」の順に換わります。



2 【仕上り調節】キーで仕上り具合を選択し、【スタート】キーを押します。

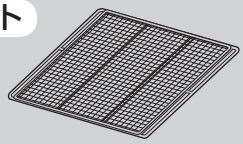


2 【スタート】キーを押した後、15秒以内に、【仕上り調節】キーを押して、仕上り具合を調節します。

各部のなまえとはたらき

本　体（前面）

ネット

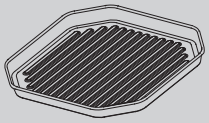


調理のときは、必ず取り付けてください。

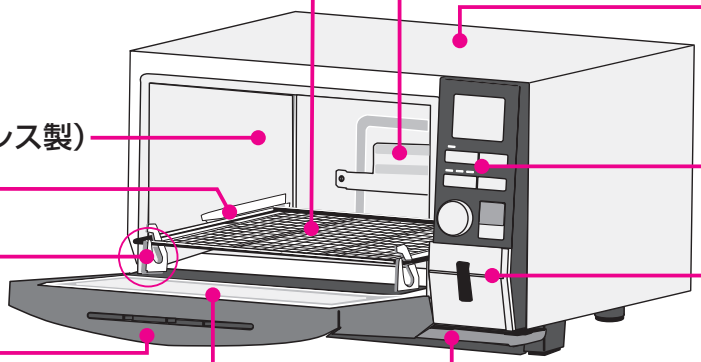
※ 12【脱臭】を行うときははずす！

※ネットの最大荷重は、3.5kg です。

角皿



メニューによって「使う」とき「使わない」ときがあります。別冊「クッキングガイド」と本誌の P12 の自動メニュー一覧表で確認し、調理をしてください。



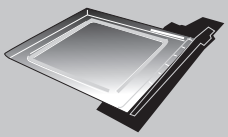
スチームタンク

本体にセットしておきます。

スチームを使った調理や、庫内のお手入れのときに使います。（調理後は、スチームタンクの水を捨ててください。雑菌繁殖の原因となります。）

※【排水】のときは、はずす！

ダストトレー



いつも本体にセットしておきます。

調理中や、お手入れのときに、食品カス・油・水などがダストトレーに落ちてたまります。（調理後冷めてから取りはずし、たまった水などを必ず捨て、洗ってください。）

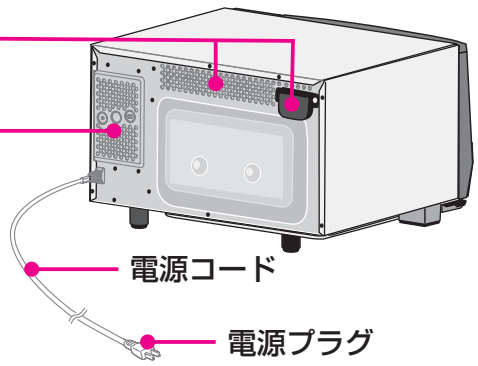
本　体（背面）

排気口

調理中・換気中の熱や、スチーム調理の蒸気が出ます。

吸気口

調理中・換気中に吸気を行います。



お願い

※ネット・角皿・ダストトレー・スチームタンクは、きれいに洗ってから、ご使用ください。

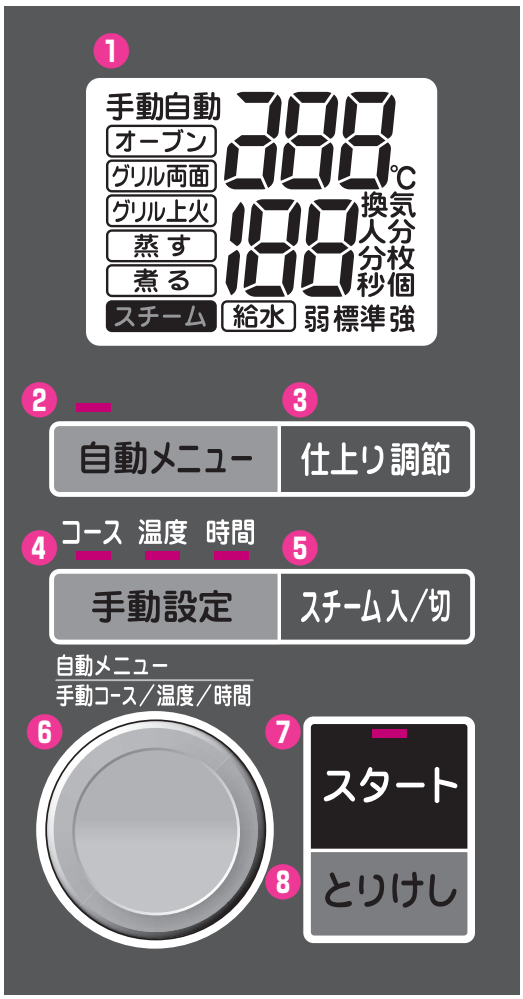
※調理後は必ず、お手入れをしてください。

※庫内のお手入れは、【自動メニュー】キーで行えます。

お手入れのしかた
☞ P17.18

ネット・角皿・スチームタンク・ダストトレー・保証書･取扱説明書･別冊「クッキングガイド」は、すべてそろっていましたか？つづいて、操作部とそのはたらきも確認しておきましょう。

操作部



はたらき

❶表示部

- 自動メニュー番号・調理方法・調理時間・温度などを表示します。
  運転中は，**手動**または、**自動**の表示が点滅します。

❷自動メニューキー ☞ P11.12

- 自動メニューを選ぶときに使います。

❸仕上り調節キー ☞ P6

- 自動メニュー・手動調理（煮る）の仕上り温度を調節します。

❹手動設定キー ☞ P13.14

- 調理方法・調理時間・加熱温度を設定し、手動で調理します。

❺スチーム入 / 切キー

- スチームの「**入**／**切**」に使います。

❻操作ダイヤル

- 加熱方法の選択や、温度・時間の設定を行います。
- 延長機能を使用するときにも使います。

❼スタートキー

- 加熱を始める時に使います。
  設定終了後、ランプは点滅し、加熱中は点灯します。

❽とりけしキー

- 押し間違えたときや、途中で加熱をやめたいときに使います。

◎ランプについて

- ↙は、ランプがつきます。次の操作の案内を点滅や、点灯でお知らせします。

- 表示部は全て表示させた状態です。
- お買い上げの機種によっては、本書に掲載しているキーのデザインと異なることがありますが、使いかたは同じです。

さあ！使ってみましょう

本体のカラ焼き　12【脱臭】を行う

製品の庫内や、ヒータなどに付着した油やにおいを焼切ります。
初めてお使いになるときは、必ず行ってください。

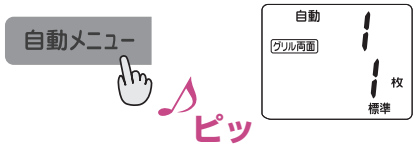
⚠ 注 意	使用中や使用直後は、排気口／吸気口などの金属部・ドアの高温部にふれない →やけどの原因	加熱時は換気する ※煙やにおいに敏感な小鳥などの小動物は、別の部屋に移す。 →煙やにおいが出ることがあるため

準　備　ネット・角皿は、必ずはずしておく！

カラ焼き中は、必ず**ダストトレーをセット**し、本体の庫内には何も入れないでください。

操　作

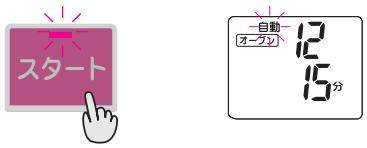
1 自動メニューを押す



2 ダイヤルを回す

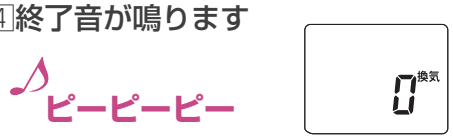
12【脱臭】を選択　　ランプが点滅

3 【スタート】キーを押す



ランプが点灯　　残り時間を表示

4 終了音が鳴ります

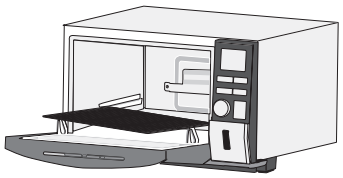


※表示部の換気マークが消え、本体が冷めてから調理を行ってください。

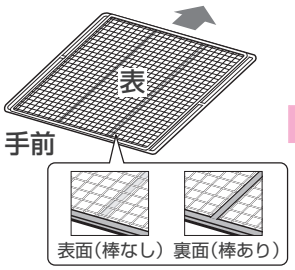
ネットの取り付け／取りはずし

取り付け

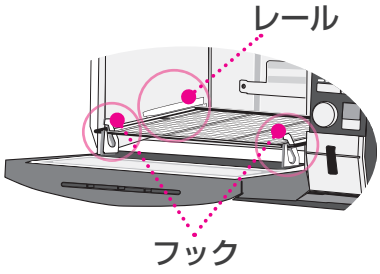
1 ドアは下まで引き下げ、ネットを少し斜めに傾ける。



●ネットは正しい向きで取り付けてください。

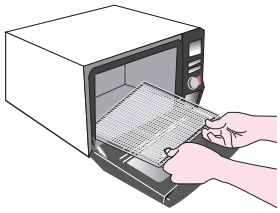


2 レールの間にすべらせ，奥まで入れる。最後に外枠を、フックに引っ掛ける。



取りはずし

1 ネット手前を持ち、ゆっくり持ち上げながら、手前に引いてはずす。



お願い

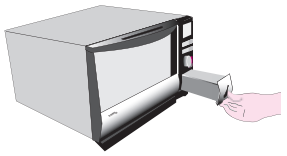
- 必ずフックに引っ掛けてください。
- ネットは汚れがこびりつく前に、こまめに洗ってください。☞ P17

スチームをお使いになる前に

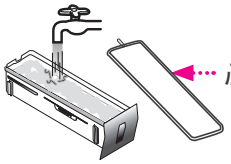
スチームタンクの取り扱い

スチーム調理や、庫内のお手入れのときに使います。(室温が、5℃以下のときは使わない。)

1スチームタンクを引き出す

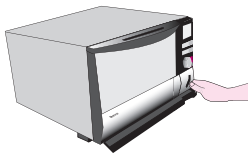


2スチームタンクのふたをはずし、水道水を満水ラインまで入れ、ふたをする



- ふたは、ふたの角の部分に手をかけてゆっくりはずす。(ノズルを持って引き上げないでください。)
- ふたをするときは、浮きのないようにする。
- 持ち運ぶときは、タンクを水平に持ち、水がノズルからこぼれないようにする。

3スチームタンクを最後まで差し込む



⚠ 注 意

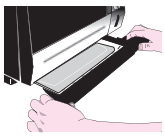
- **水道水を使う**
- **スチームタンクの水は、調理後必ず捨てる**
- **スチームタンクの容器・ふたはこまめに洗い、清潔に保つ**
- **スチームタンクに損傷があるときは使わない**

ダストトレーの取り付け／取りはずし

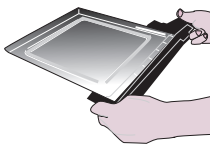
食品カス・油・水などがたまります。使用中は、必ず取り付けてください。

取りはずすとき

トレーの両端を持って水平に引き出す



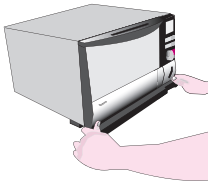
ゆっくり水平に引き出す！



取り付けるとき

トレーの両端を持って水平に差し込む

奥までしっかり押し込む！



※奥までしっかり差し込まれていないと水漏れ・蒸気漏れの原因になります。

⚠ 注 意

- **ダストトレーにたまった食品カス・油・水などは調理後、必ず捨てて洗う**
- **使用後は、必ずお手入れをする**

必ず捨てる！

お手入れのしかた☞ P17

お願い

- **スチームタンク / ダストトレーは、傷つけないようにていねいに扱ってください。**

自動メニューで調理をする

調理のしかた

準備をする

- 別冊「クッキングガイド」のレシピの手順で、下準備を行う。
- 角皿を使うメニューは、角皿を準備する。
- スチームを使うメニューは、スチームタンクに満水ラインまで水道水を入れてセットする。

◎取扱説明書に記載の方法でお使いいただかないと、仕上りが悪くなったり、故障の原因になります。
◎角皿や、スチームタンクの使用は右のページで事前に確かめておきましょう。

下記の方法でメニュー番号を選ぶこともできます

調理の手順

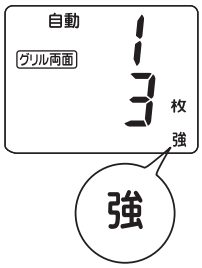
1. **食品を入れる**
2. **【自動メニュー】キーを押す**

ランプが点滅

3. **操作ダイヤルを回す**
（メニュー番号・分量などを合わせる）

4. **【仕上り調節】キーを押し、お好みの仕上りに調節する**
☞ P6

例）強・標準・弱から強を選ぶ



5. **【スタート】キーを押す**

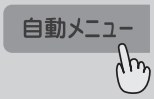
ランプが点灯

※【スタート】キーを押してから 15 秒以内であれば、仕上り調節の変更はできます。☞ P 6

6. **加熱終了** ♪ピーピーピー
7. **食品を取り出す**

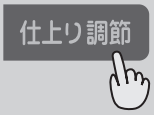
調理の手順

1. **食品を入れる**
2. **【自動メニュー】キーを繰り返して押す**



※キーを押すごとに番号が変わります。

3. **【仕上り調節】キーを押し、お好みの仕上りに調節する**☞ P6

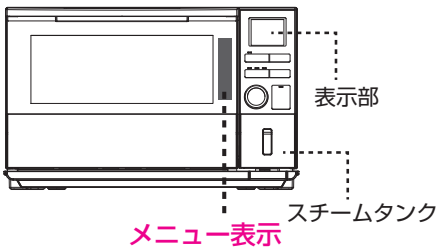


4. **【スタート】キーを押す**

※【スタート】キーを押してから 15 秒以内であれば、仕上り調節の変更はできます。☞ P 6

5. **加熱終了**
6. **食品を取り出す**

自動メニュー一覧



◎メニュー表示から、メニュー番号を選んで自動で調理します。
◎ドアパネルのメニューラベルと別冊「クッキングガイド」を参照しながら調理を行ってください。
※仕上り調節は、メニュー番号１～１１で使います。
※メニュー番号１・２・４・５・６は、スチームの有／無を選んで、お好みに応じて使い分けてください。

メニュー表示

メニュー		ページ	メニューの特長	枚数／人分を選ぶ	スチーム	角皿を使う
1	トースト	別冊31	枚数の表示がでます	1枚～4枚	有／無	使わない
2	冷凍トースト	別冊31	枚数の表示がでます	1枚～4枚	有／無	使わない
3	トーストセット	別冊32	パンと付け合わせが同時にできる	―	有	
4	鶏の照り焼き	別冊15	ヘルシーメニュー 人数分が選べます	2／4人分	有／無	
5	焼き魚（切身）	別冊12	ヘルシーメニュー 人数分が選べます	2／4人分	有／無	
6	唐揚げ	別冊21	ヘルシーメニュー 人数分が選べます	2／4人分	有／無	
7	蒸し野菜	別冊 2	食物繊維がたっぷりとれる	―	有	
8	鶏肉と野菜の蒸し焼き	別冊 9	食物繊維がとれる	―	有	
9	茶わん蒸し	別冊26	おもてなしに 人数分が選べます	2／4人分	有	
10	温泉たまご	別冊25	火加減などを気にせず仕上ります	―	有	
11	スフレケーキ	別冊41	おもてなしに	―	有	
12	お手入れ【脱臭】	9/18	いやなにおいを焼き切る	―	無	使わない
13	お手入れ【庫内】	18	汚れがひどいときに行う	―	有	使わない
14	お手入れ【排水】	18	スチームの使用後は、必ず行う	―	タンクをはずす	使わない

自動調理のあとで・・・

- もう少し加熱したいときは（延長機能を使う）☞ P6
- スチームを使うメニューを延長する場合は、タンクに満水ラインまで水を入れてください。☞ P6
- スチームを使用した後はスチームタンクの水を捨てお手入れ 14【排水】を行う。☞ P18
- 調理後は、必ずダストトレーの食品カス・油・水などを捨て、お手入れをしてください。☞ P17

手動で調理をする　焼く・蒸す・煮る

焼くとき

手動　オーブンで焼く

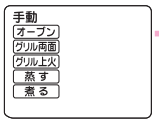
上下のヒーターで食品を包み込むようにして焼き上げます。

手動　グリル両面／グリル上火で焼く

上下または、上からの強い熱で食品の表面に焦げめをつけ、焼き上げます。

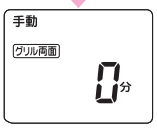
1　食品を庫内中央に入れる

2　手動設定　を押す

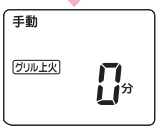


（表示例）

（オーブン）



（グリル両面）



（グリル上火）

3　を回し、調理方法を選ぶ

4　手動設定　を押し、確定する　確定すると

スチームオーブン・スチームグリルで調理をする場合
スチームタンクに満水ラインまで水を入れてセットしておく

●スチームが、必要な場合「入」を押す。（加熱中でも「スチーム入／切」はできます。）

スチーム入 切

温度を合わせる

5　を回し、温度を合わす

例）200℃に合わす　確定すると

6　手動設定　を押し、確定する

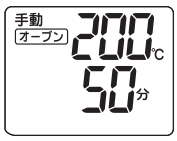
合わせることのできる温度：30 ～ 45（5℃単位）、60 ～ 250℃（10℃単位）
※オーブン 30 ～ 45℃／ 100℃～ 250℃設定では、スチームが選べます。
　60℃～ 90℃設定では、スチームが選べません。

時間を合わせる

7　を回し、時間を合わす

スタート　ランプが点滅

例）オーブン



例）グリル両面

例）グリル上火

合わせることのできる時間
オーブン 90℃以下：180 分まで
オーブン 100℃以上：90 分まで
グリル両面／グリル上火：30 分まで

8　スタート　を押し、加熱開始　スタートランプが点灯 **手動**が点滅　▶　加熱終了　ピーピーピー

各機能で、設定できる最大時間や温度は、調理によって異なります。
詳しくは、別冊「クッキングガイド」でご確認の上調理してください。

蒸すとき

手動　蒸す

蒸気で食品を包み込んで蒸し上げます。

煮るとき

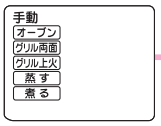
手動　煮る

蒸気とヒーターの熱で柔らかく煮込みます。

スチームタンクに満水ラインまで水を入れてセットしておく

1 食品を庫内中央に入れる

2 手動設定 を押す



（表示例）

3 を回し、調理方法を選ぶ

4 手動設定 を押し、確定する 確定すると

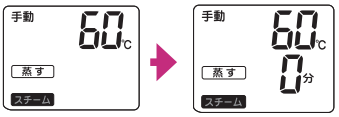
例）蒸す

例）煮る

温度を合わせる

5 を回し、温度を合わす

6 手動設定 を押し、確定する



合わせることのできる温度
60 ～ 120℃（10℃単位）

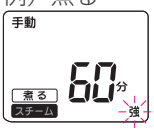
時間を合わせる

7 を回し、時間を合わす

スタート ランプが点滅

例）蒸す

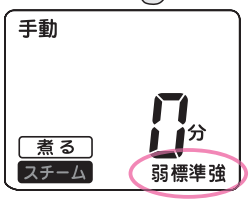
例）煮る



合わせることのできる時間
蒸す：50 分
煮る：90 分

仕上りを調節する

5 仕上り調節 を押す



【仕上り調節】
「標準」→「強」→「弱」の順に替わります。

※仕上り調節は　加熱中でも変更できます。☞ P6

手動調理のあとで・・・

- もう少し加熱したいときは（延長機能を使う）☞ P6
- スチームを使うメニューを延長する場合は、タンクに満水ラインまで水を入れてください。☞ P6
- スチームを使用した後はスチームタンクの水を捨てお手入れ 14【排水】を行う。☞ P18
- 調理後は、必ずダストトレーの食品カス・油・水などを捨てる。お手入れも行う。☞ P17

食品を取り出す

お料理がうまくできない

お菓子 & パン編

ケーキ	
ケーキがうまくふくらまない	●泡立てがしっかりできていますか。泡立て器の先から落ちる泡で文字が書けるくらいまで泡立てましょう。 ●粉を入れてから混ぜすぎていませんか。サックリと手早く混ぜましょう。
泡立てが上手にできない	●泡立てるときのボールは、油分や、水分がついていないものを使用してください。
部分的に粉が残る	●粉をよくふるいながら入れましたか。粉の固まりを取り除くほか、空気をたっぷり含ませることにより、焼き上がりをふっくらさせます。
材料や作りかたの違いで焼け色が変わる	●市販の料理ブックのケーキの場合は、別冊「クッキングガイド」を参考に【オーブン】キーで様子を見ながら焼いてください。
クッキー	
焼け色にムラがある	●生地の厚みや大きさは均一ですか。平らに成形し、大きさをそろえ、きれいに焼きましょう。
焼け色が薄いとき 濃いとき	●薄い→生地が厚いと焼け色が薄くなります。【延長】で様子をみながら焼いてください。☞ P6 ●濃い→焼くときにバターが溶けていませんか。冷蔵庫で冷やしてから焼いてください。
材料や作りかたの違いで焼け色が変わる	●バターのかわりにマーガリンを使ったり、市販の生地を使うと焼け色に影響するため、様子を見ながら焼いてください。
冷凍パン生地 / ロールパン	
焼け色が薄いとき 濃いとき	●薄い→生地の発酵は、十分しましたか。発酵不足で生地の温度が低いとあまりふくらまず焼け色も薄くなります。【延長】で様子をみながら追加加熱してください。☞ P6 ●濃い→表面に塗る卵をぬりすぎていませんか。また、発酵しすぎていませんか。発酵しすぎると焼いたとき、ふくらみ過ぎて濃くなります。
焼け色にムラがある	●生地の大きさが異なる場合、焼いたときムラになります。 ●乾燥が不十分な生地の表面に溶き卵を塗ると、焼けムラになることがあります。
ふくらみが悪い	●室温が低いときなどは、生地の発酵が十分でないとふくらみが悪くなります。
シュークリーム	
ふくらみが悪い	●分量は正しく量りましたか。水とバターの沸騰はできましたか。 ●別冊「クッキングガイド」で確認してください。 ●スチームタンクに水を入れてから加熱してください。
大きさや焼け色にムラがある	●生地を同じ大きさに絞り出しましたか。量が異なると焼き上がったときにムラになります。

”お料理がうまくできない”をよくお読みになり、あてはまらない内容は、もう一度取扱説明書と別冊「クッキングガイド」を見直して手順が間違っていなかったか確かめてください。

おかず編

✲焼く

トースト／冷凍トースト	
仕上りにムラがある 加熱が足りない	●ダストトレーに汚れや水などがたまっていませんでしたか。ダストトレーをきれいにして、焼いてください。
グラタン	
焼くたびに焼け色が異なる	●チーズの種類により焼き上がりが異なります。様子をみながら焼いてください。
焼け色が薄いとき	●焼き足りないときは、【延長】で様子をみながら焼いてください。☞ P6
鶏の照り焼き／焼き魚／唐揚げ	
焼け色が薄い	●量が多すぎませんか。 別冊「クックキングガイド」の記載分量にしてください。 ●食品の種類により焼け色が薄くなる場合があります。 ●焼き足りないとき、加熱不足のときは【延長】で様子をみながら追加加熱してください。☞ P6
焼け色が濃い	●量が少なすぎませんか。 【仕上り調節】キーで時間の調整ができます。「弱」に合わせてください。

✲蒸す＆煮る

蒸しもの／煮もの	
仕上りにムラがある	●加熱不足のときは【延長】で様子をみながら追加加熱してください。☞ P6
加熱しすぎになる	●タンクに水を入れ忘れていませんか。タンクに満水ラインまで水を入れ、確実にセットしてください。スチームの有／無で仕上りが変わることがあります。
茶碗蒸し	
仕上りにムラがある 蒸し足りない	●スチームタンクの満水ラインまで水は入っていましたか。 ●食品や使用容器によって仕上りが異なります。 【延長】で様子をみながら追加加熱してください。☞ P6
加熱しすぎる	●量が少なすぎませんか。 ●食品や使用容器によって仕上りが異なります。【仕上り調節】キーで時間の調整ができます。「弱」に合わせてください。
温泉たまご	
仕上りにムラがある 蒸し足りない	●スチームタンクの満水ラインまで水は入っていましたか。 ●卵の大きさや、初期温度により、仕上りが変わることがあります。

お手入れのしかた

汚れはすぐに！こまめに！いつも清潔に！

注　意

- お手入れは、電源プラグを抜き、本体や付属品が冷めてから行う。
- 使用後は、必ずお手入れをする。
  →食品カス・水・油が残ったまま調理すると発煙・発火の原因

角皿

ホーロー仕上げ

調理後は、きれいに汚れを落とす

- 調理後は、必ず洗ってください。
- 乱暴に扱ったりしないでください。

ドア・庫内・外側

固くしぼったぬれぶきんで汚れをふき取る

汚れがひどいときは

布にうすめた台所用中性洗剤をしみ込ませ、固くしぼり、汚れをふき取ってください。その後、きれいなぬれぶきんを固くしぼり、洗剤をふき取ってください。

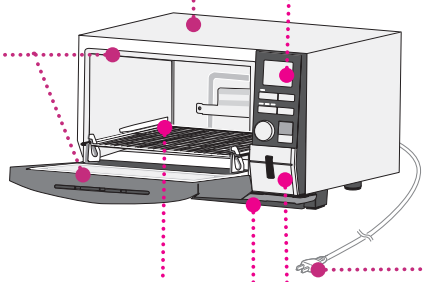
吸気口・排気口のほこりは、乾いた布で定期的に取り除く

換気がしにくくなると、故障の原因になります。

パッキン

蒸気や水滴がたまるので、柔らかい布でからぶきをする

- 蒸気漏れになるので、無理に引っ張らないでください。はずれてしまった場合は、パッキンの凸部を本体の穴に差し込んでください。



操作部

柔らかい布でふき取る

固くしぼったふきんで汚れをふき取ってください。故障の原因になるため、スプレー式の洗剤は使わないでください。

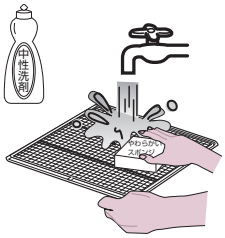
電源プラグ

ほこりは、乾いた布で定期的にふき取る

ネット

うすめた台所用洗剤とスポンジで洗い、よく乾燥させる

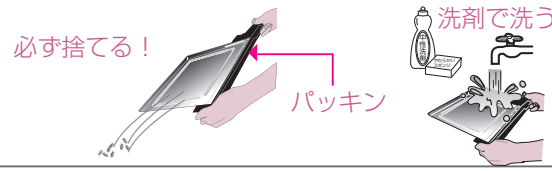
- ネットは、汚れがこびりつく前にこまめに洗ってください。



ダストトレー

ダストトレーにたまった汚れを落として、洗剤で洗う

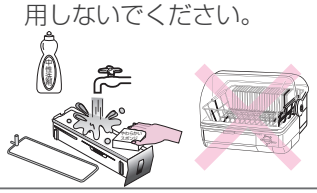
- トレーにたまった食品カスや汚れは、調理後、必ず捨ててください。（雑菌繁殖のおそれがあります。）
- 水を捨てるだけでは、容器に水あか・ぬめりが付着するので、やわらかいスポンジを使い、台所用中性洗剤で洗ってください。
- トレーのパッキンは，蒸気漏れになるので、引っ張らないでください。



スチームタンク

うすめた台所用洗剤とスポンジで洗い、よく乾燥させる

- 調理後必ず水を捨てましょう。（雑菌繁殖のおそれがあります。）
- 食器洗い機や乾燥機は、変形のおそれがあるため、使用しないでください。



❊洗剤について❊

使えるもの	使えないもの
・うすめた台所用中性洗剤 ・スポンジの柔らかい面	・漂白剤、住宅・家具用合成洗剤（アルカリ性・酸性） ・クレンザー、アルコール、オーブンクリーナー、シンナー、換気扇用洗剤など ・スポンジの硬い面、金属たわし（塗装はがれの原因）

自動メニューでのお手入れのしかた

自動メニューでお手入れができます。

自動 13【庫内】

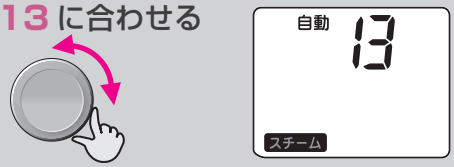
庫内をスチームで満たして汚れを浮き上がらせ、ふき取りやすくします。

準　備

- 角皿は、取り出しておく。
- スチームタンクは、満水ラインまで水を入れ、セットする。

操　作

1. 自動メニュー を押す
2. 13 に合わせる



ドアを閉めて

3. スタート を押す　♪ピッ
4. 終了音が鳴る　♪ピーピーピー
5. 庫内が冷めてから、固くしぼったぬれぶきんで汚れをふきとる

※終了後は、14【排水】を行う

注 意

スチーム加熱中や，加熱終了後は、顔などを近づけてドアを開けない

本体後面の排気口に触れない

自動 14【排水】

スチーム調理や、お手入れ自動 13【庫内】を行った後、スチーム配管に残った水を排水します。

準　備

- 角皿は、取り出しておく。
- スチームタンクは、はずす。
- タンクの水も捨てる。

操　作

1. 自動メニュー を押す
2. 14 に合わせる

ドアを閉めて

3. スタート を押す　♪ピッ
4. 終了音が鳴る　♪ピーピーピー
5. 庫内が冷めてから、固くしぼったぬれぶきんで汚れをふきとる

- 排水後は、ダストトレーの食品カス・油・水などを捨て、きれいに洗ってください。
- 角皿・ネット・スチームタンクもこまめに水洗いしてください。

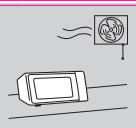
◎調理後、においが気になるときは

自動　12【脱臭】

注 意

使用中や使用直後は、排気口・吸気口などの金属部・ドアの高温部にふれない

加熱時は換気する



◎脱臭中は、ネット・角皿は、はずして行う！

◎ダストトレーを必ずセットし、本体の庫内には何も入れないでください！

調理後のいやなにおいを、ヒーターの熱によって焼き切ります。

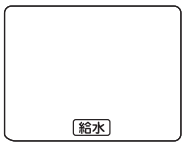
◎操作のしかたは☞ P9 を参照してください。

- 庫内に付着した食品カスや汚れをきれいにふき取ってから、行ってください。（月１回が目安です）

故障かな？と思ったら

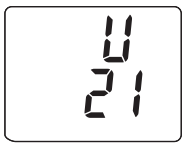
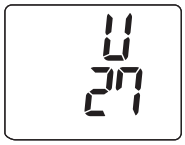
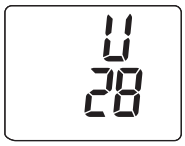
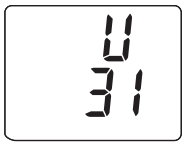
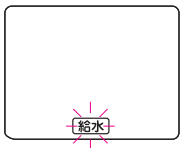
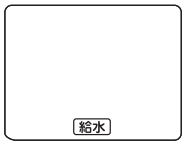
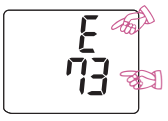
修理やアフターサービスを依頼される前に、次のことをお調べください。

	こんな場合	調べるところ
運転中	電源プラグをコンセントに差し込んでも、表示部に何も表示しない	●電源をコンセントに差し込んだだけでは電源は入りません。 →【自動メニュー】キーまたは、【手動設定】キーを押してください。
運転中	全く動かない	●停電していませんか。また、ご家庭のブレーカーが切れていませんか。 ●電源プラグが抜けていませんか。 →電源プラグをコンセントに差し直してください。
運転中	加熱ができない	●表示部の表示が勝手に動いていませんか。店頭説明用に設定されています。 →電源プラグを抜いてから、10 秒後にコンセントに差し直してください。
運転中	加熱してもすぐに止まる	●ドアを開けて、しばらく庫内を冷ましてからやり直してください。
煙・におい	煙が出たり、いやなにおいがする	●庫内に食品カスや、油、水などが付いていませんか。 ●庫内のにおいが気になるときは、汚れをふき取った後、自動メニューお手入れ 12【脱臭】を行ってください。脱臭中は、煙やにおいが出ることがありますが、故障ではありません。☞ P9.18 ●購入後、初めてカラ焼きを行うと、製品に付着した油の焼けるにおいなどがします。☞ P9
煙・におい	グリル加熱中の煙やにおいがする	●食品の脂が焼けているためで、故障ではありません。
表示部	表示部に「換気」が表示され、ファンが回る	●庫内を換気するため、ファンが最大 20 分間回ります。
表示部	表示部をさわると黒い線が出る	●静電気により、出ることがあります。 （しばらくすると、もとにもどります。）
音	加熱中にカチカチ音がする	●加熱開始時や加熱中の制御音です。
音	加熱中にポコンと音がする	●熱によって庫内壁面が、膨張するために起こる音です。

こんな場合	調べるところ
表示部に「給水」が表示され、食品の仕上りが悪い  	●調理途中で「給水」が表示された場合は、仕上りが悪くなる場合があります。 ●加熱不足のときは、【延長】で様子を見ながら、追加加熱してください。☞ P6 ●次回からは、調理スタートする前にスチームタンクの水量を確認してください。
表示部に「給水」が表示される	●スチームタンクの水がなくなったときや、タンクが正しくセットされていないときに表示します。タンクに水をいれるか、タンクをセットし直してください。 ●調理終了後、【とりけし】キーを押すまで表示は消えません。
ドアがくもり、水滴が落ちる	●食品から出た水蒸気などにより、ドアの内側がくもることがあります。お掃除のときや食品から出た水蒸気が多い場合、ドアの内側に水滴がつき、本体外部に落ちることがあります。 ●ふきんでふき取ってください。
スチーム加熱中や排水のときにプチュプチュと音がする	●スチームタンクから水を吸い込むときに空気が混じってこのような音がします。
ドアと本体の間から蒸気がもれる	●蒸気の量や、室温によって蒸気がもれることがありますが、調理などの性能上の影響はありません。
スチーム加熱中、スチームふき出し口から水滴が落ちる	●スチームがふき出した際、水滴が落ちる場合があります。
スチーム加熱後、スチームふき出し口・ダストトレーの下に白いスジがつく	●庫内についた白いスジはふき出し口から出た水滴に含まれるカルキ成分によるもので異常ではありません。ダストトレーにも白い粉がたまることがあります。
スチームが出ない	●スチームタンクは確実にセットされていますか。水は、入っていますか。 ●カルシウムの多い水を使い続けると、スチームの配管にカルキがたまり、スチームが出なくことがあります。

●上記のことをお調べになり、まだ症状のある場合は、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げ販売店にご連絡ください。

こんな表示がでたときは

表示部	原因	対処のしかた
U21（高温エラー） 	●庫内が高温になっていませんか。 ※発酵、スチーム発酵、9 茶わん蒸し、10 温泉たまご、手動蒸す（60℃～80℃）、お手入れ（13 庫内）のときに表示します。	●【とりけし】キーを押し、ドアをしばらく開け、庫内を冷ましてからやり直してください。
U27（給水エラー） 	●給水エラー後、スタートまで 5 分以上かかっていませんか。 ※再スタートまでの時間が長くなると、料理の仕上りが悪くなるため表示しています。	●【とりけし】キーを押し、最初からやり直してください。
U28（排水エラー） 	●スチーム管の水を排水するとき、スチームタンクをはずさずに行っていると、表示されます。 ※タンクを取り付けたまま排水を行うと、排水の時間が長時間になり、ダストトレーにたまる水が溢れることがあります。	●【とりけし】キーを押し、スチームタンクをはずしてからやり直してください。
U31（ドア閉め忘れエラー） 	●手動加熱中、ドアを開いたまま放置していませんか。 ※加熱中に食品を取り出すときは、必ず【とりけし】キーを押してからドアを開いてください。	●【とりけし】キーを押し、ドアが完全に閉まっていることを確認し、もう一度最初からやり直してください。
給水（点滅） 	●スチームタンクに水が入っていますか。 ※調理中に「給水」が点滅し、一時停止するメニュー 3 トーストセット、7 蒸し野菜、 8 鶏肉と野菜の蒸し焼き、 9 茶わん蒸し、10 温泉たまご、 13 庫内、手動蒸す、手動煮る	●「給水」が点滅し一時停止したときは、5 分以内にタンクに水を入れ【スタート】キーを押してください。（このとき、「給水」は点滅状態から点灯に変わります。） ※調理終了後、【とりけし】キーを押すまでは「給水」は消えません。 ※調理終了後、加熱不足のときは、【延長】で様子を見ながら追加加熱してください。（延長以外の操作はできません。）
給水（点灯） 	●スチームタンクに水が入っていますか。 ※調理中に「給水」が点灯するが、調理を継続するメニュー 1 トースト、2 冷凍トースト、 4 鶏の照り焼き（スチームあり）、 5 焼き魚（切身）（スチームあり）、 6 唐揚げ（スチームあり）、11 スフレケーキ、手動スチームオーブン、 手動スチームグリル（両面・上火）	●「給水」が点灯しときは、タンクに水を入れセットしてください。 ※調理終了後、【とりけし】キーを押すまでは「給水」は消えません。【延長】で様子を見ながら追加加熱してください。（延長以外の操作はできません。）
E1/E2/E3/E5/ E9/E71/E72/ E73	●製品が故障している場合があります。 電源プラグをコンセントから抜き、表示記号と番号をお買い上げ販売店にご連絡ください。	

アフターサービスについて

保証書

- この商品には保証書を別途添付しております。
- 保証書は販売店でお渡しいたしますから所定の事項の記入及び記載内容をご確認いただき大切に保管してください。

保証期間

お買い上げ日から1年間です。

補修用性能部品の保有期間

- スチームコンベクションオーブンの補修用性能部品の保有期間は、製造打切り後6年です。
- 性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

ご不明な点や修理に関するご相談は

- 修理に関するご相談ならびにご不明な点は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。また、ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、当社「お客さまご相談窓口」（→裏表紙）にお問い合わせください。

修理を依頼されるときは

持込修理

故障かな？と思ったら・こんな表示がでたときは（→P19～21）に従って調べていただき、なお異常のあるときは、ご使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

保証期間中は

修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。

お客さまメモ	お買い上げ日	年　月　日
	お買い上げ販売店名	TEL（　）　－

愛情点検　長年ご使用のスチームコンベクションオーブンの点検を！

このような症状はありませんか

- 電源コードやプラグが異常に熱くなる。
- スタートしても食品が加熱されない。
- 自動的に切れないときがある。
- 運転中に異常な音がする。
- 異常なにおいがしたり、煙がでる。
- その他の異常や故障がある。

ご使用中止

故障や事故の防止のため電源プラグをコンセントから抜き、必ず販売店に点検をご依頼ください。点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

仕　様

電　源	交流 100V　50 ― 60Hz	定格消費電力	1,400W
質　量	7.5Kg	コードの長さ	1.0m
外形寸法	幅 約 400 × 奥行 約 372 × 高さ 約 250（mm）		
庫内寸法（有効）	幅 約 275 × 奥行 約 282 × 高さ 約 130（mm）		
温度調節（蒸す）	60 ～ 120℃	温度調節（オーブン）	発酵 30.35.40.45℃ 60 ～ 250℃

※オーブンの 230 ～ 250℃の温度設定での運転時間は、約 10 分です。その後は自動的に 220℃に切り換わります。

コンセントに電源プラグを差した状態で、表示部が消灯しているときの消費電力は、約 0.4W です。

お客さまご相談窓口

■まずはお買い上げの販売店へ…

家電商品の修理のご依頼やご相談は、お買い上げの販売店へお申し出ください。
転居や贈答品でお困りの場合は、下記の相談窓口にお問い合わせください。

家電商品についての全般的なご相談 ＜三洋電機株式会社 お客さまセンター＞

受付時間：（365 日）9:00 ～ 18:30

総合相談窓口	050-3116-3434

※上記番号をご利用できない場合は**大阪(06)-6994-9570**へおかけください。
※郵便またはFAXでご相談される場合
三洋電機株式会社 お客さまセンター　〒570-8677 大阪府守口市京阪本通2-5-5
FAX：大阪(06)-6994-9510

家電商品の修理サービスについてのご相談 ＜三洋電機サービス株式会社＞

受付時間：月曜日　～　金曜日 9:00～18:30 (7月~8月)8：45~19：30
土曜･日曜･祝日･当社休日 9:00～17:30

修理相談窓口	東京コールセンター (050-がご利用できない場合は、 東京03-5302-3401へおかけください)	北海道地区		050-3116-2333
		東北地区		050-3116-2444
		関東・甲信越地区		050-3116-2222
	大阪コールセンター (050-がご利用できない場合は、 大阪06-4250-8400へおかけください)	近畿地区		050-3116-2555
		中部・北陸地区	北陸	050-3116-2555
			中部	050-3116-2666 沼津地区は、 050-3116-2222
		中国・四国地区	中国	050-3116-2777
			四国	050-3116-2555
		九州地区		050-3116-2888
	沖縄地区			098-944-5018

(※)沖縄地区の受付時間：月曜日～土曜日　9:00～17:30
（日曜、祝日及び当社休日を除く）

持込み修理および部品についてのご相談 ＜三洋電機サービス株式会社＞

受付時間：月曜日~土曜日 9：00~17：30(日曜、祝日、当社休日を除く)※一部、土曜日も休日のサービス拠点があります。

家電商品の持込み修理および部品のご注文については、各地区のサービス拠点で承っております。
最寄の拠点は弊社ホームページhttp://jp.sanyo.comもしくは上記コールセンターでご確認ください。

■上記のご相談窓口の名称、電話番号は変更することがありますのでご了承ください。

お客さまご相談窓口におけるお客さまの個人情報のお取扱いについて

お客さまご相談窓口でお受けした、お客さまのお名前、ご住所、お電話番号などの個人情報は適切に管理いたします。
また、お客さまの同意がない限り、業務委託の場合および法令に基づき必要と判断される場合を除き第三者への開示は行いません。なお、お客さまが当社にお電話でご相談、ご連絡いただいた場合には、お客さまのお申し出を正確に把握し、適切に対応するために、通話内容を録音させていただくことがあります。

＜利用目的＞

●お客さまご相談窓口でお受けした個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問い合せおよび修理の対応のみを目的として用います。なお、この目的のために三洋電機株式会社および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

＜業務委託の場合＞

●上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を行わせると共に、適切な管理・監督をいたします。

個人情報のお取り扱いについての詳細はホームページ http://jp.sanyo.com をご覧ください。

三洋電機株式会社
三洋電機コンシューマエレクトロニクス株式会社
家電事業部
〒675-2332　兵庫県加西市鎮岩町194番地の4

432-6-402S-685AA-1　1010